

Weekdays only
平日限定

地球、動物、身体にも優しい食生活へ

VEGAN MENU

9,000

料理にあわせたお飲物4種のペアリング +4,500 / Beverage pairing options 4 glasses +4,500

- 6 Plate -

Cream puff of Ume and cauliflower

梅 カリフラワー

Marinated turnip, walnut, olive, wild vegetable 'Udo'

蕪 グリーンオリーブ 独活

Fried lotus root with Miso, Mizuna

備中蓮根 水菜 味噌

Variation of onion, soupe and roast

新玉葱 ヴルーテ ロースト

Organically produced vegetables

Feel the difference, in aroma, texture, and temperature

知多野菜 炭火 香り 食感 温度

Miyazakien roasted green tea and tofu ice parfait, coconut, fair trade chocolate.

宮崎園ほうじ茶 豆腐 ココナッツ フェアトレードショコラ

Coffee or black tea and fruits

食後のお飲み物とフルーツ

* 上記税込み価格に別途サービス料を10%頂戴いたします。 * アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましてはご連絡なくスタッフまでお申し付けください。
*The prices include consumption tax. 10% service charge will be added to the prices. *Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

Weekdays only
平日限定

Shunsai-no-kaori

旬彩の薫り

9,000

料理にあわせたお飲物3種のペアリング +4,500/ Beverage pairing options 3 glasses +4,500

- 5 Plate -

Cream puff of Ume and cauliflower

梅 カリフラワー

Smoked halfbeak, with turnip, walnut, wild vegetable 'Udo'

針魚 蕪 グリーンオリーブ

Pan fried red bream, sauce of cabbage

Millefeuille of potato and apple with cinnamon berry

金目鯛 発酵キャベツ シナモン

Charcoal-grilled Chita beef,

with some kinds of wild vegetables, Fourme d'Anbert

熟成知多牛 山菜

Mousse of mandarin orange, with tomato and verbena pepper

蜜柑 トマト バーベナペッパー

Coffee or black tea and Mignardises

食後のお飲み物と小菓子

* 上記税込み価格に別途サービス料を10%頂戴いたします。 * アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましてはご連絡なくスタッフまでお申し付けください。
*The prices include consumption tax. 10% service charge will be added to the prices. *Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

Reservation only
予約限定

Shinju-no-yasuragi
新樹のやすらぎ
14,000

料理にあわせたお飲物4種のペアリング +6,500 / Beverage pairing options 4 glasses +6,500

- 7 Plate -

Cream puff of Ume and cauliflower
梅 カリフラワー

Pork jelly with crown daisy
ジャンボン 春菊

Smoked halfbeak, with turnip, walnut, wild vegetable 'Udo'
針魚 蕪 グリーンオリーブ

Deer and foie gras pie wrapped grilled, local lettuce
郡上鹿 フォアグラ イチローファームレタス

Pan fried red bream, sauce of cabbage
Millefeuille of potato and apple with cinnamon berry
金目鯛 発酵キャベツ シナモン

Charcoal-grilled Chita beef,
with some kinds of wild vegetables, Fourme d'Anbert
熟成知多牛 山菜

Mousse of mandarin orange, with tomato and verbena pepper
蜜柑 トマト バーベナペッパー

Coffee or black tea and Mignardises
食後のお飲み物と小菓子

Shiko-no-hitotoki
至高のひととき
18,000

料理にあわせたお飲物5種のペアリング +8,000 / Beverage pairing options 5 glasses +8,000

- 10 Plate -

Cream puff of Ume and cauliflower
梅 カリフラワー

Pork jelly with crown daisy
Tuna marinade with soy sauce, Wasabi cream
Somen noodles with clam, green onion
ジャンボン 春菊
鮪 葉山葵
和泉そうめん 蛤

Smoked halfbeak, with turnip, walnut, wild vegetable 'Udo'
針魚 蕪 グリーンオリーブ

(Vegan) Fried lotus root with Miso, Mizuna
備中蓮根 水菜 味噌

Deer and foie gras pie wrapped grilled, local lettuce
郡上鹿 フォアグラ イチローファームレタス

Pan fried red bream, sauce of cabbage
Millefeuille of potato and apple with cinnamon berry
金目鯛 発酵キャベツ シナモン

Charcoal-grilled Chita beef,
with some kinds of wild vegetables, Fourme d'Anbert
熟成知多牛 山菜

Mousse of mandarin orange, with tomato and verbena pepper
蜜柑 トマト バーベナペッパー

Coffee or black tea and Mignardises
食後のお飲み物と小菓子

* 上記税込み価格に別途サービス料を10%頂戴いたします。 * アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましてはご遠慮なくスタッフまでお申し付けください。
*The prices include consumption tax. 10% service charge will be added to the prices. *Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

* 上記税込み価格に別途サービス料を10%頂戴いたします。 * アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましてはご遠慮なくスタッフまでお申し付けください。
*The prices include consumption tax. 10% service charge will be added to the prices. *Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.